

Rezept

Vegane Braune Kuchen

Ein Rezept von Vegane Braune Kuchen, am 26.04.2024

Zutaten

75 g Paranusskerne	1 Stück Ingwer (1 cm lang)
110 g weiche vegane Pflanzenmargarine	80 g Rohrohrzucker
70 g Zuckerrübensirup (z. B. Grafschafter Goldsirup)	250 g Weizenmehl (Type 1050)
1 TL Ceylonzimt	1 TL Weinstein-Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro**
Portion Ca. 60 kcal, 3 g F, 1 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Die Paranüsse mittelgrob hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Margarine in 1 cm große Würfel schneiden. Margarinewürfel und Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Sirup, Ingwer, Mehl, Zimt, Backpulver und Nüsse zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verrühren. Diesen eventuell zusätzlich mit den Händen kurz verkneten.
2. Aus dem Teig 2 Rollen (4 cm Ø) formen und in Frischhaltefolie wickeln. Die Rollen dann durch Druck auf die Arbeitsfläche in eine quadratische Form bringen. Die geformten Teigrollen ca. 1 Std. kühlen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf die Bleche legen. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) jeweils 8-10 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.